

This is the **published version** of the text:

Lluch Garcia, Lúdia; Altimir, Mercè, dir. Sado, la cerimònia del te japonesa.
2016. (842 Grau d'Estudis de l'Àsia Oriental)

This version is available at <https://ddd.uab.cat/record/160610>

under the terms of the  IN
COPYRIGHT license

FACULTAT DE TRADUCCIÓ I D'INTERPRETACIÓ
GRAU D'ESTUDIS D'ÀSIA ORIENTAL

TREBALL DE FI DE GRAU

Curs 2015-2016

Sado

La cerimònia del te japonesa

Lídia Lluch Garcia
1306987

TUTOR/A

MERCÈ ALTÍMIR LOSADA

Barcelona, Juny de 2016



Universitat Autònoma
de Barcelona

Dades del TFG

Títol: Sado: La cerimònia del te japonesa, Sado: La ceremonia del té japonesa, Sado: The Japanese Tea Ceremony

Autor/a: Lúdia Lluch Garcia

Tutor: Mercè Altimir Losada

Centre: Universitat Autònoma de Barcelona

Estudis: Estudis d'Àsia Oriental

Curs acadèmic: 2015-2016

Paraules clau

Cerimònia del te, ritual, història, *wabi-sabi*, escoles, utensilis, protocol, procediment.

Ceremonia del té, ritual, historia, *wabi-sabi*, escuelas, utensilios, protocolo, procedimiento.

Tea ceremony, ritual, history, *wabi-sabi*, schools, tools, etiquette, process.

Resum del TFG

La cerimònia del te japonesa, o *Sado*, és el ritual de la preparació i el servei del te verd japonès, *matcha*. Influenciada pel budisme zen, és una doctrina que requereix anys d'estudi i pràctica, ja que l'ensenyança d'aquesta cerimònia inclou l'estudi d'altres arts japoneses tals com la cal·ligrafia, o *shodo*, l'arranjament floral, o *ikebana*, i l'art del quimono, entre d'altres. Aquest treball explora la història de la cerimònia del te, des dels seus orígens fins a la seva situació actual; així mateix, tracta d'esbrinar si aquesta cerimònia s'ha estès a altres països del món, o si per contra, ha romàs tancada dins del Japó. També defineix les característiques de les principals escoles del te japoneses i les diferències entre elles; aprofundeix en els elements que formen part de la cerimònia - tals com el jardí, l'habitació, etc.- i en els estris utilitzats. I, finalment, ens ensenya el procés de la cerimònia, és a dir, com es prepara el te verd i el protocol que han de seguir els convidats a l'hora de prendre'l.

La ceremonia del té japonesa, o *Sado*, es el ritual de preparación y servicio del té verde japonés, *matcha*. Influenciada por el budismo zen, es una doctrina que requiere años de estudio y práctica, ya que la enseñanza de esta ceremonia incluye el estudio de otras artes japonesas tales como la caligrafía, o *shodo*, el arreglo floral, o *ikebana*, y el arte del *kimono*, entre otros. Este trabajo explora la historia de la ceremonia del té, desde sus orígenes hasta su situación actual; al mismo tiempo, trata de averiguar si esta ceremonia se ha difundido a otros países del mundo, o si por el contrario, ha permanecido dentro de Japón. También define las características de las principales escuelas del té japonesas y sus diferencias; profundiza en los elementos que forman parte de la ceremonia -tales como el jardín, la habitación, etc.- y en los utensilios utilizados. Y, finalmente, nos enseña el proceso de la ceremonia, es decir, cómo se prepara el té verde y el protocolo que deben seguir los invitados a la hora de tomarlo.

The Japanese tea ceremony, or *Sado*, is the ritual of preparation and service of Japanese green tea, *matcha*. Influenced by Zen Buddhism, it is a doctrine that requires years of study and practice, as the teaching of this ceremony includes the study of other Japanese arts such as calligraphy, or *shodo*, floral arrangement, or *ikebana*, and the art of *kimono*, among others. This paper explores the history of the tea ceremony, from its origins to its present situation; at the same time, I try to discover whether this ceremony has spread to other countries, or on the contrary, it has remained within Japan. It also defines the characteristics of the main schools of Japanese tea ceremony and their differences. Similarly, this study explores the elements that are a part of the ceremony, such as the garden, the room, etc. and its utensils. And finally, it teach us the process of the ceremony, i.e., how green tea is prepared and the protocol or etiquette that the guests must follow.

Avís legal

© Lúdia Lluçh Garcia, Barcelona, 2016. Tots els drets reservats.

Cap contingut d'aquest treball pot ésser objecte de reproducció, comunicació pública, difusió i/o transformació, de forma parcial o total, sense el permís o l'autorització del seu autor/de la seva autora.

© Lúdia Lluch Garcia, Barcelona, 2016. Todos los derechos reservados.

Ningún contenido de este trabajo puede ser objeto de reproducción, comunicación pública, difusión y/o transformación, de forma parcial o total, sin el permiso o la autorización de su autor/a.

© Lúdia Lluch Garcia, Barcelona, 2016. All rights reserved.

None of the content of this academic work may be reproduced, distributed, broadcast and/or transformed, either in whole or in part, without the express permission or authorization of the author.

Índex

1. Introducció.....	1
2. Història de la cerimònia del te.....	2
3. La cerimònia del te al Japó actual	5
3.1. Cerimònia del te fora del Japó.....	9
3.2. Informació a la xarxa.....	12
4. Escoles del te o <i>Sansenke</i>	14
4.1. Urasenke	14
4.2. Omotesenke	15
4.3. Mushakojisenke	16
5. La casa del te: espai i funcions	17
5.1. Yoritsuki, el rebedor	17
5.2. Roji, el passadís	17
5.3. Tsukubai, l'espai de neteja simbòlica.....	18
5.4. Koshikake machiai, la zona d'espera	19
5.5. Chashitsu, la sala de te.....	19
6. Estris i materials	21
6.1. Estris dels convidats	25
7. Descripció de la cerimònia	26
7.1. Chaji, la cerimònia completa.....	27
7.2. Rebre i prendre el te.....	30
8. Per acabar	33
9. Referències bibliogràfiques	35
10. Bibliografia consultada.....	38
11. Referències bibliogràfiques de les il·lustracions	38

1. Introducció

La cerimònia del te japonesa, anomenada *Sado*, *Chado* o *Chanoyu* en japonès, consisteix en un ritual ben ordenat de la preparació i el servei del te verd japonès, anomenat *matcha*, acompanyat amb dolços típics japonesos, *wagashi*, que serveixen per contrarestar el sabor amarg del te verd.

Influenciada pel budisme zen, la cerimònia del te japonesa és una doctrina que requereix anys d'estudi i pràctica per arribar a dominar-la adequadament. Aquest fet és en part així perquè l'ensenyança de la cerimònia del te inclou l'estudi d'altres arts japoneses tals com la cal·ligrafia o *shodo*, l'arranjament floral o *ikebana* i l'art del quimono, entre d'altres.

En japonès, paraules com *sado* o *shodo*, estan formades per una vocal llarga, és a dir, la pronunciació d'aquestes vocals s'allarga el doble que la d'una vocal curta. Es poden assenyalar utilitzant el màcron, un signe en forma de ratlla horitzontal (*sadō*, *shodō*) que se situa sobre algunes lletres per indicar-ne vocal o síl·laba llarga. Tanmateix, he decidit no assenyalar-les en aquest treball.

Haver tingut l'experiència d'estudiar i aprendre l'art de la cerimònia del te al Japó, de mans d'una mestra japonesa¹ durant un període d'estada al Japó és la raó que motiva aquest treball. Durant les classes, quan la mestra preparava la cerimònia del te, hi havia una atmosfera de pau i tranquil·litat molt agradables. Tot i que s'han d'aprendre nombrosos passos per tal de dur la cerimònia a terme correctament, es requereix molta concentració i mantenir la postura adequada durant molta estona pot arribar a ser dolorós, en veure a la mestra conduir-se amb tanta elegància i destresa, va fer créixer en mi l'admiració per aquest art, així com la curiositat i la voluntat d'aprofundir més en la matèria.

Així doncs, d'una banda, l'objectiu d'aquest estudi és descobrir la història de la cerimònia del te, com es va introduir i originar al Japó i quina és la seva situació actual. També veurem si aquesta pràctica s'ha estès a altres països del món, o si al contrari, ha romàs tancada dins del Japó. D'altra banda, ens centrarem en les característiques de les principals escoles del te i en les seves diferències. De la mateixa manera, aprofundirem

¹ Mestra de la cerimònia del te *urasenke*, afiliada a la Universitat d'Estudis Estrangers de Kyoto durant el curs 2014-2015.

en els elements que formen part de la cerimònia, tals com el jardí, l'habitació, etc. i els estris utilitzats. Seguidament, continuarem amb l'anàlisi de la cerimònia en si, és a dir, la preparació del te i el protocol que han de seguir els convidats a l'hora de prendre'l. Finalment, el treball constarà d'un apartat final on es comentarà si s'han assolit els objectius que aquí ens proposàvem.

2. Història de la cerimònia del te

Tot i que associem el Japó amb el cultiu del te verd, l'arbust és natiu de la Xina; així mateix, el costum de beure te verd té uns orígens molt antics en aquest darrer país. Hi ha documents que afirmen que al segle IX de la n.e. ja era cultivat i preparat pels monjos budistes, que més endavant introduïren la planta i l'hàbit de consumir te al Japó. El seu ús inicial era de caràcter medicinal i també es feia servir com a estimulants per tal de mantenir-se alerta durant les llargues sessions de meditació característiques de l'escola Zen. Aquesta mateixa escola, a la Xina, va començar a introduir la pràctica de beure te com un ritual sagrat davant de la figura de Bodhi Dharma (Okakura, 1989: 37-38). Durant el període Nara (710-794) ja era cultivat i consumit al Japó per monjos i la noblesa. A partir d'aleshores va arribar una etapa en què el consum del te va caure en desús. No es van enviar més emissaris a la Xina més tard del segle X de la n.e. i el te era usat tan sols en cerimònies especials bianuals al palau imperial. (Varley, 2000: 124; Omotesenke Fushin'an Foundation, 2005a)



Il·lustració 1: Plantació de te coberta, Uji, Kyoto.



Il·lustració 2: Te mòlt en un morter de te.

Durant el segle XII de la n.e., l'època Kamakura (1185-1333), el monjo Eisai (1141-1215) va tornar al Japó després del seu viatge a la Xina, i allà va fundar el budisme zen i va començar a cultivar te per a usos religiosos; a més a més, es va

començar a fer un pols de les fulles del te abans de posar-hi l'aigua calenta, i així es va originar el material base de l'actual cerimònia del te, el *matcha*. Igualment, Eisai va ser el primer a escriure un estudi sobre el te al Japó, *Kissa Yojoki* [La cura del te]. En aquest estudi anomenava totes les propietats curatives d'aquesta beguda. (Varley, 2000:125; Deal, 2006: 303-305; Omotesenke Fushin'an Foundation, 2005a; Urasenke Konnichian, 2015a)



Il·lustració 3:
Retrat del mestre
Zen Eisai.

Al voltant dels segles XII i XIV de la n.e. la cultura del te es va anar estenent més enllà de les fronteres dins de les quals es trobava fins aleshores, els cultius van créixer arreu del Japó a causa del creixement de la demanda. El te es convertí en la beguda nacional.

Va ser també durant aquesta època quan la classe samurai adquirí el control del Japó i va popularitzar la pràctica ritual de la cerimònia del te. Fins i tot es van començar a dur a terme competicions en les quals s'havien de distingir les classes de te utilitzades. (Varley, 2000: 125; Deal, 2006: 303-305; Omotesenke Fushin'an Foundation, 2005a; Urasenke Konnichian, 2015a)

Més tard, en el període Muromachi, durant els segles XIV i XVI de la n.e., aproximadament entre 1336-1573, l'estil arquitectònic va canviar i això va afectar les cases de te. La decoració era més simple i austera, i es van incorporar elements que ja mai més es canviarien. La pràctica de la cerimònia del te va començar a ser gaudida per altres classes socials i això va comportar la creació de sales de te més petites, adequades a persones amb un nivell adquisitiu inferior al dels samurais. (Varley, 2000:126-127; Deal, 2006: 303-305; Omotesenke Fushin'an Foundation, 2005a; Urasenke Konnichian, 2015a)

És en aquest moment històric en què apareix qui més tard serà reconegut com el pare de la cerimònia del te, el monjo budista zen Murata Juko (1423-1502). Juko és conegut amb aquest sobrenom ("perla brillant") perquè va ser el creador del protocol i responsable del caràcter zen, simple i espiritual de la cerimònia del te. Així mateix, també va començar una nova pràctica, i és que ell mateix servia el te als seus convidats perquè creia que era preferible un ambient íntim i tranquil en cases de te petites on hi cabessin, a tot estirar, 3 o 4 persones. (Varley, 2000: 129; Deal, 2006: 303-305; Omotesenke Fushin'an Foundation, 2005a; Urasenke Konnichian, 2015a)



Il·lustració 4: Retrat de Sen no Rikyu. Pintat per Hasegawa Tohaku.

A finals del segle XVI de la n.e. aquesta pràctica ja s'havia estès a tots els estaments de la població. Una de les altres figures més importants de la història de la cerimònia del te és Sen no Rikyu (1522-1591). Aquest estava d'acord amb la filosofia del *wabi-sabi* del seu mestre Juko. Aquest concepte japonès expressa que la bellesa recau en allò que és simple, la senzillesa en qualsevol àmbit de la vida és més bonica i té un valor més gran que cap altre concepte. Igualment, seguia la idea de *ichi-go ichi-e*, literalment “una vegada, una trobada”, mitjançant la qual se'ns recorda que cada trobada ha de ser atresorada, doncs és única i no es podrà repetir. (Varley, 2000: 160-163; Deal, 2006: 303-305; Omotesenke Fushin'an Foundation, 2005a; Urasenke Konnichian, 2015a)

Amb la caiguda del règim Tokugawa (1867) i la instauració de l'època Meiji (1868-1912), a finals del segle XIX i principis del segle XX, es va començar una occidentalització del Japó que va fer que pràctiques com la cerimònia del te quedessin obsoletes. Enmig d'aquest descens, les famílies que es dedicaven a la cerimònia del te van sofrir un gran cop, però van fer grans esforços per mantenir viva la tradició. Alliberant-se del seu estatus anterior de divertiment, es van fer intents per transformar la cerimònia del te en una forma adequada d'educació per a la població, i amb la introducció de la utilització de taules i tamborets a la cerimònia del te (*ryurei*), compatibles amb estils de vida occidentals, es va crear una cerimònia del te adaptada a la nova era. Aviat, fent de la cerimònia del te, fins aleshores monopolitzada pel patriarcat, una part essencial de l'educació femenina destinada a l'ensenyança de normes d'etiqueta, va començar un renaixement d'aquest art. (Omotesenke Fushin'an Foundation, 2005b; Reider, 2012: 10-11)



Il·lustració 5: Taula per a *ryurei* amb dissenys de flors en laca ruixada amb or o plata.

Així va ser com durant el segle XX diverses escoles femenines van començar a adoptar la cerimònia del te com una assignatura molt important, i durant els anys 30 ja hi havia més dones que la practicaven que no pas homes, i es va continuar popularitzant entre el sector femení al llarg del segle. (Reider, 2012: 10-11)

3. La cerimònia del te al Japó actual

Tal com explica Noriko Reider en el seu article «Chanoyu: Following Ceremony to a Tea», la tendència a practicar la cerimònia del te ha continuat entre les dones. Segons l'Oficina d'Estadístiques del Japó, l'any 1996 més de 2,6 milions de persones participaven en cerimònies del te, i el 90% eren dones. (Reider, 2012: 11)

Gairebé la meitat de les dones que hi participen superen els 40 anys i ja han complert amb les seves funcions domèstiques i de mare. La majoria de les dones s'introdueixen en el món de la cerimònia del te per curiositat i per tal d'assolir un reconeixement social i un respecte social més enllà del que els aporta ser mestressa de casa. (Reider, 2012: 11)

A més a més, d'acord amb l'autora, tot i que la majoria de practicants en l'actualitat són dones, no significa necessàriament que les dones hagin pres un rol prèviament dominat pels homes i que, en fer-ho, la cerimònia del te hagi arribat a convertir-se en un acte que ha canviat els rols sexuals en la socialització i ha promogut la igualtat de gènere; sinó que això també és degut a l'aparició de noves formes de socialització entre els homes, com ara la pràctica del golf. (Reider, 2012: 11)

Finalment, Reider afirma que la cerimònia del te, tot i ser una eina d'apoderament que actua a través del coneixement i el reconeixement, també ofereix un lloc de calma i tranquil·litat enmig de l'agitada vida de cada dia. (Reider, 2012: 11)



Il·lustració 6: Classe de l'escola de cerimònia del te *Omotesenke*.

En aquest apartat també hi vull incloure, per la seva rellevància sobre el tema tractat, part del contingut de dos articles apareguts a dos diaris diferents. El primer és una entrevista feta a Sen So-oku, l'hereu de l'escola *Mushakojisenke*, apareguda al *Wall Street Journal*; i, el segon, un article sobre Nozomi Tanida, creadora de la pàgina web *Tea ceremony in office* escrita en el diari en línia *CNN Travel*.

La cerimònia del te, considerada l'essència de l'estètica japonesa, és un ritual formalitzat des del segle XVI i que ha canviat molt poc des d'aleshores fins a la nostra era. (Kirkpatrick, 2009)

Sen So-oku, que l'any 2009 es trobava als EE.UU. com a representant del ministre de cultura japonès i era professor d'art a la universitat de Columbia, explica a l'entrevista que el seu objectiu és transportar la cerimònia del te al segle XXI, és a dir, modernitzar-la o, més aviat, actualitzar-la tot adaptant-la a les necessitats de la societat d'avui en dia. (Kirkpatrick, 2009)

En la tradicional sala de te en què l'entrevistadora és rebuda hi ha un element inusual que atrau l'atenció, una espècie de rasa que travessa l'habitació de banda a banda. Una grada per a la cerimònia del te. El senyor Sen convida a seure a terra, però en comptes de fer-ho de genolls, una postura que pot arribar a ser dolorosa, cal ficar les cames dins d'aquesta rasa. (Kirkpatrick, 2009)

El senyor Sen explica que aquest tipus d'estructura arquitectònica està pensada per a dos tipus d'audiències. Per una banda, les noves generacions que no estan avesades a seure de genolls; i de l'altra, persones que, tot i que ja han tingut una llarga experiència amb la cerimònia del te, s'estan fent grans i se'ls fa molt feixuc seure en la posició tradicional. (Sen, 2009). Així mateix, l'entrevistadora explica que Sen So-oku també ha dissenyat una cerimònia que es pot dur a terme en una habitació amb taula i cadires. (Kirkpatrick, 2009)

El mestre Sen defensa el seu enfocament -que no ha d'agradar a aquelles persones més conservadores- argumentant que el canvi sempre ha format part d'aquesta forma de cultura. La cerimònia del te canvia juntament amb l'estil de vida del moment. Quan aquesta cerimònia va ser inventada, tothom vestia amb quimonos i vivia en habitacions amb tatami, però avui en dia ja no és així. Sen explica que fa quatre-cents anys la diferència que hi havia entre la manera de fer de la cerimònia del te i la vida

quotidiana era mínima; per tant, l'objectiu ara per ara és aconseguir escurçar altre cop aquesta distància entre l'estil de vida i la sala de te. (Sen, 2009)

A més a més, tal com afirma l'entrevistat, la cerimònia del te brinda una oportunitat per a l'autoreflexió, per aprofundir en les relacions socials i també serveix com a escapatòria de la monotonia del dia a dia. Les primeres persones aficionades a la cerimònia del te eren *daimyo*, és a dir, senyors feudals, que utilitzaven la sala de te per tancar tractes de negocis o planejar moviments polítics. Actualment, la gent de negocis utilitza el golf per a aquest tipus de necessitats polítiques o mercantils. (Sen, 2009)

Però, perquè la cerimònia del te ha deixat de ser útil per a aquests menesters?, és pregunta Sen. Explica que tot i tenir un rerefons filosòfic, el te és un plaer simple. És, en essència, una oportunitat perquè la gent pugui gaudir de bona companyia, bon menjar, bona beguda i una bona conversa. Segons Sen So-oku, aquest és «l'encant del te». (Sen, 2009)

Nozomi Tanida, una jove emprenedora, està intentant actualitzar la cerimònia del te, fent-la assequible per a qualsevol treballador o treballadora. Segons Tanida, a Sen no Rikyu li agradaven els bols i utensilis que la gent corrent, pescadors i grangers, utilitzaven. Bols desiguals, estellats, que tan sols servien el seu propòsit de contenidors, no les peces de museu importades des de la Xina o Corea que utilitzaven els *daimyo* de l'època. (Tanida, 2010)



Il·lustració 7: Bol amb personatges de dibuixos animats.

Aquesta jove és la creadora de la pàgina web *Tea ceremony in office*, amb la qual vol estendre el següent missatge: qualsevol persona, especialment l'oficinista mitjà, pot gaudir dels plaers meditatis d'aquest antic ritual. (Eubank, 2010)



Il·lustració 8: Tanida prepara el te a la cuina de l'oficina.

Tanida explica que normalment la cerimònia del te és practicada per gent amb diners perquè s'ha de pagar un preu molt alt per les classes. Per tant, la gent que estudia aquesta cerimònia és, majoritàriament, gent gran. Tanmateix, el mestre Rikyu creia que el concepte de *wabi-sabi* només estava relacionat amb la bellesa, no tenia res a veure amb la riquesa material. (Tanida, 2010)

Per aclarir el seu argument, la jove ensenya a

l'entrevistador la petita cuina de l'oficina, que serà on farà la demostració de la cerimònia del te, tot dient que Sen no Rikyu va fer construir moltes sales del te petites i modestes, de la mateixa grandària que aquesta cuina, ja que no li agradava la gent rica. (Tanida, 2010)



Il·lustració 9: Dolços secs i matcha.

El *wabi-sabi* és un dels principals principis de l'estètica japonesa, una idea que enalteix l'imperfecte i transcendent, i que es caracteritza per la senzillesa, l'asimetria i el contacte amb la natura. Tot i que la cuina d'oficina no es pot descriure amb cap dels valors més complexos, sí que es pot afirmar que és d'allò més simple. És senzillament pràctica. (Eubank, 2010)

Bàsicament, el propòsit de Tanida és demostrar que els treballadors corrents poden crear l'espai d'un descans mental a qualsevol lloc, no és necessari que sigui un esdeveniment luxós. (Tanida, 2010)

Tanmateix, Tanida no és l'única que està intentant que la cerimònia del te capti de nou l'interès de la gent. L'escola *Urasenke*, per exemple, ensenya la tradició de la cerimònia en diferents països d'arreu del món. (Eubank, 2010). També, tal com podem llegir en el blog *Japan Two*, el mestre *urasenke* Shuntaro Kondo ha establert una cerimònia del te d'avantguarda, ensenyant-la en els ambients més ordinaris d'un apartament japonès estàndard. (Eubank, 2010; Japan Two, 2010)

Després de la mort de Sen no Rikyu, els seus deixebles i seguidors van establir innumerables regles sobre com s'havia de dur adequadament a terme la cerimònia del te. Tanida va més enllà d'aquestes restriccions opressores i recorda als treballadors japonesos que no han de ser extremadament seriosos si allò que es vol és assolir el propòsit real i no aparent de la cerimònia del te. (Eubank, 2010)



Il·lustració 10: Nou estil de cerimònia del te, moderna i minimalista.



Il·lustració 11: Els elements essencials de la cerimònia del te.

Ella desitja que aquesta gent treballadora s'oblidi de les estampes de dones precioses abillades amb quimono practicant rituals gairebé misteriosos, primmirats, exigents i massa elegants, i que se centrin, en canvi, en l'exercici de les virtuts de la contemplació, la relaxació i l'hospitalitat. (Eubank, 2010)

3.1. Cerimònia del te fora del Japó

Tot i tenir coneixement de que la cerimònia del te no tan sols es practica al Japó, sinó que també es fa arreu del món, ha estat particularment difícil trobar informació sobre aquest tema més enllà d'alguns articles sobre els esdeveniments que organitza o en què hi participa l'escola *Urasenke* a diferents països.

Per entendre aquesta situació, he arribat a la conclusió que no és que no existeixin pràctiques de la cerimònia del te fora del Japó, sinó que una gran majoria d'elles no han estat organitzades oficialment, són pràctiques informals i privades. És a dir, estan organitzades per un grup de gent que té en comú l'afició a la cerimònia del te i es donen a conèixer a través del boca-orella, són classes o pràctiques de la cerimònia extraoficials. Per exemple, a Barcelona hi ha un grup que practica la cerimònia del te compost en la seva majoria per dones japoneses que resideixen a la ciutat i dirigit per una mestre que ensenya aquest art. Més endavant parlarem d'aquest grup ja que vaig tenir la oportunitat d'entrevistar-me amb una de les membres.

L'escola *Urasenke* té branques a 35 països d'arreu del món. El primer pas d'aquesta escola fora del Japó va ser establir-se a Hawaii l'any 1951. Des d'aleshores, s'han fundat grups d'estudi, anomenats associacions, *tankokai*, i s'han construït cases i sales de te de la fundació *Urasenke* en moltes de les ciutats més importants d'arreu del món. A més a més, també s'han establert branques i oficines d'enllaç d'aquesta fundació, on estan destinats representants oficials d'*Urasenke*, que serveixen de conducte directe entre el gran mestre i la seu central d'*Urasenke* i cada regió. (Urasenke Konnichian, 2015b; Urasenke Konnichian, 2015d)

Aquesta escola també organitza i participa en molts esdeveniments arreu del món. Per començar, m'agradaria mencionar que el Japó va patrocinar el Pavelló Japó a l'Expo de Milà de 2015, un dels més grans d'aquesta exposició internacional. Des del dia d'obertura, el 5 de maig, es van dur a terme demostracions de cerimònia del te *Urasenke* al Japan Pavillion Event Plaza, en el que la cerimònia del te era presentada

com un portal a través del qual les persones podien connectar amb les múltiples facetes de la cultura tradicional japonesa. El gran mestre Sen Soshitsu XVI, el seu fill Sen Takafumi, la seva filla Sen Makiko, i el seu cosí Otani Hiromi van ser presents en les activitats d'obertura, i van encarregar-se personalment de la presentació de la cerimònia del te als convidats durant els dos primers dies. Van donar suport a practicants de la cerimònia del te voluntaris d'entre els membres del grup *Sumirekai* al Japó, l'Associació Urasenke Tankokai de Milà, l'Associació Urasenke Tankokai de Zurich, i l'Associació Urasenke Tankokai del Regne Unit. (Urasenke Konnichian, 2015e)



Il·lustració 12: Inauguració del Japan Pavillion Event Plaza.



Il·lustració 13: Demostració de la cerimònia del te.

De la mateixa manera, del dia 19 al 21 de febrer de 2016, Honolulu, Hawaii, es va omplir amb la visita d'aproximadament cinc-cents cinquanta seguidors de la cerimònia del te *Urasenke* per celebrar els seixanta-cinc anys de treball internacional del Dr. Genshitsu Sen i el 65è aniversari de l'Associació Chado Urasenke Tankokai de Hawaii. Per aquesta convenció del 65è aniversari, van volar fins a Honolulu al voltant de dos-cents seguidors del Japó, noranta dels Estats Units i Canadà, setze de la regió d'Àsia, dotze d'Austràlia, quatre d'Europa i tres d'Argentina. Es van dur a terme pregàries per la pau, cerimònies multitudinàries del te commemoratives, diferents discursos, sopars i dinars. (Urasenke Konnichian, 2016a)



Il·lustració 14: Foto commemorativa d'alumnes amb el Dr. Sen.



Il·lustració 15: Bols amb motius hawaïans.

Finalment, cal afegir que del 1 al 7 de març de 2016, Sen Makiko, filla del gran mestre Sen Soshitsu XVI, va visitar els Emirats Àrabs Units (EAU), convidada pel cònsol general Michigami Hisashi del Consulat General del Japó a Dubai, per dur a terme i donar a conèixer aquest art tan peculiar. En aquella ocasió va fer discursos i xerrades sobre la cerimònia del te, va fer-ne demostracions pràctiques i va encarregar-se de servir personalment el te al xeic i la seva dona. (Urasenke Konnichian, 2016b)



Il·lustració 16: Makiko explica la cerimònia del te.



Il·lustració 17: La xeiquessa Nawar Al Qassimi pren el te.

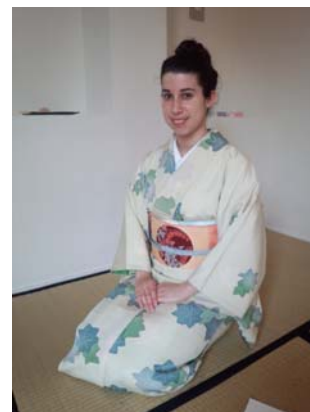
Com comentava anteriorment, és molt probable que arreu del món hi hagi grups de persones que es reuneixen per ensenyar, aprendre i practicar la cerimònia del te extraoficialment. He tingut l'oportunitat de entrevistar a una noia que forma part d'un grup similar a Barcelona. M'ha donat permís per explicar la seva experiència amb la cerimònia del te, així com per incloure'n algunes fotos.

La Laura va ser una estudiant de l'antiga llicenciatura d'Estudis d'Àsia Oriental i actualment és una jove emprenedora que ha fundat una empresa de venda i lloguer de quimonos. La seva història amb la cerimònia del te va començar fa uns quants anys a Barcelona. Des de sempre la Laura ha estat molt interessada en la tradició japonesa, especialment en el quimono, una passió que es convertí en el seu ofici. Això va fer que comences a aprendre l'art de vestir quimono i formés part d'un grup de la ciutat dedicat a aquesta matèria, el Kimono Club.

Mitjançant el quimono, es va començar a endinsar en el món de la cerimònia del te. Tal com la Laura ens comenta, la cerimònia del te, al cap i a la fi, és l'art que engloba moltes de les altres arts tradicionals japoneses, que ella admira tant com gaudeix, com ara el quimono mateix, la cal·ligrafia, l'arranjament floral, etc.

Mentre estudiava la llicenciatura va tenir l'oportunitat d'anar a estudiar al Japó, concretament a la Universitat d'Estudis Estrangers de Kyoto (KUFS). Igual que en el

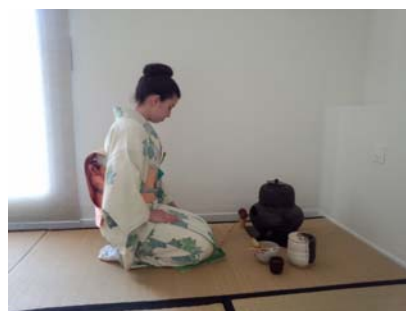
meu cas i en la mateixa universitat, la Laura també va tenir l'oportunitat d'assistir a la classe de cerimònia del te que l'escola oferia. Tot i ser una classe molt introductòria va aconseguir que la Laura, com jo mateixa, s'interessés encara més en el tema i en volgués continuar aprenent. Desafortunadament, durant la seva estada a Kyoto ja tenia moltes classes de disseny, confecció, tintat, etc. de quimonos i no li deixava prou temps per apuntar-se a classes de cerimònia del te tal com li hauria agradat.



Il·lustració 18: La Laura en quimono.

En tornar a Barcelona, i mitjançant el Kimono Club, va descobrir que hi havia un grup de dones que es dedicaven a practicar la cerimònia del te. Aquest grup està format majoritàriament per dones japoneses que viuen a Barcelona, és un grup petit amb una xifra de membres oscil·lant, actualment només hi participen dues noies catalanes. La mestra, de nacionalitat japonesa, ensenya la cerimònia del te dues vegades al mes, en una sala de tatami, preparada especialment per a aquesta funció, d'un restaurant japonès de la ciutat comtal.

La Laura ens explica que qualsevol persona que ho desitgi pot participar en aquestes classes o pràctiques de la cerimònia del te. Hi ha gent que probablement pensa que no és un grup seriós, o que no saben que esperar-ne d'aquests encontres, hi van un parell de vegades i no hi tornen més. Això és possible, ens comenta, es pot anar a provar i si no t'agrada no hi ha cap tipus d'obligació de tornar-hi;



Il·lustració 19: Preparant-se per a la cerimònia del te.

però si realment es vol aprendre aquest art, s'ha de ser molt constant. Els mestres de cerimònia del te estudien més de deu anys fins arribar a ser mestres. Ella ja en porta tres participant-hi.

3.2. Informació a la xarxa

Gràcies a internet podem tenir accés a informació sobre pràcticament qualsevol tema que ens interessi i la cerimònia del te no n'és una excepció. Abans de començar a fer aquest treball i durant l'escriptura del mateix, he anat consultant la xarxa per reunir

la informació que requeria. En aquest procés m'he adonat que podem trobar aquesta informació adaptada a les necessitats de cadascú. És a dir, pots consultar des de pàgines web no acadèmiques, com blogs o viquipèdia, fins a fonts acadèmiques i/o oficials, com les pàgines web de les mateixes escoles del te japoneses.

En el primer cas, les pàgines no oficials o amb informació no acadèmica, poden servir a un grup de gent que, o bé acaben de descobrir fa poc aquest món de la cerimònia del te i en volen saber més, de manera que aquestes pàgines serveixen com a mitjà d'una primera aproximació a la cerimònia del te, o bé serveixen al propòsit de sadollar la curiositat que aquestes persones podrien tenir sobre aquesta matèria i que no va més enllà. En blogs o pàgines del tipus de viquipèdia es pot trobar informació sobre el te, la història de la cerimònia, els utensilis que s'usen, etc. Així mateix, un aspecte interessant és que en aquest tipus de llocs d'internet també es poden trobar referències a llibres sobre el tema que s'està tractant i que poden servir per continuar indagant amb una mica més de profunditat.

M'agradaria fer una especial menció a la pàgina *Japanese-tea-ceremony.net* que conté una ampla informació sobre qualsevol aspecte de la cerimònia del te, així com recomanacions de llibres i enllaços a les pàgines oficials de les escoles del te.

En el segon cas, tal com deia, podem trobar informació acadèmica i/o oficial. Fàcilment és possible trobar llibres o informació sobre llibres a través de la xarxa. Fins i tot hi ha llibres gratuïts per descarregar des d'Amazon, o en aquesta pàgina mateix es poden comprar llibres electrònics a un bon preu per a Kindle d'Amazon que també són gratuïts. Així mateix, tenim la informació que ens ofereixen les escoles del te, *Sansenke*. Tot i que les pàgines web de l'escola *Urasenke* i de l'escola *Omotesenke* es poden trobar tant en japonès com en anglès, la major part de la informació de la pàgina web de *Mushakojisenke* és tan sols en japonès.

4. Escoles del te o *Sansenke*

Hi ha tres escoles principals de la cerimònia del te anomenades *Sansenke*. Tot i que hi ha altres escoles, aquestes són les més il·lustres, ja que acullen el major nombre d'estudiants i descendeixen directament del mestre Sen no Rikyu, sent els seus besnèts els fundadors de les mateixes. Aquestes escoles són: *Urasenke*, *Omotesenke* i *Mushakojisenke*. (The Japanese Tea Ceremony, 2011a; Omotesenke Fushin'an Foundation, 2005d)

4.1. *Urasenke*

De les tres escoles principals, la *Urasenke* és la que té més seguidors. Sen Soshitsu (1622-1697), que va heretar la casa de te *Konnichian* a la mort del seu pare, nét de Sen no Rikyu, va establir l'escola *Urasenke*. L'actual Gran Mestre i cap de la tradició *Urasenke-Konnichian* és Sen Soshitsu XVI, Zabosai (1956-), que es va convertir en la 16ena generació de grans mestres l'any 2002. (Urasenke Konnichian, 2015c; Urasenke Konnichian, 2015f)

El nom *Urasenke* està format per diferents parts: *ura*, que en japonès significa “darrera”, deriva del lloc on se situa la casa de te *Konnichian*; i *senke* que significa “casa de Sen”. *Sen* fa referència al cognom familiar derivat del mestre Sen no Rikyu. És a dir que, en conclusió, l'escola s'anomena “La casa de Sen del carrer del darrere”. A més a més, el nom de la casa de te s'inclou en el nom oficial, quedant així com *Urasenke-Konnichian*. (The Japanese Tea Ceremony, 2011a)



Il·lustració 20: Entrada principal de l'escola *Urasenke*.

Algunes de les característiques particulars d'aquesta escola són, per exemple, batre el *matcha* amb força per tal de que quedi una capa d'escuma en la superfície; els mestres *Urasenke* prefereixen utilitzar bambú blanc, no processat, per als seus batedors, *chasen*; així mateix, aquesta escola és coneguda per preferir utensilis fabricats per artesans famosos o estris de marques cares, per tal d'ensenyar aquests objectes de gran valor i que causin impressió en els seus convidats. (The Japanese Tea Ceremony, 2011a).

4.2. *Omotesenke*

La segona escola de cerimònia del te més important i gran del Japó és la *Omotesenke*. Aquesta escola del te va ser fundada per Koshin Sosa (1613-1672), que també va heretar la casa de te anomenada *Fushin'an*. L'actual Gran Mestre i cap de la tradició *Omotesenke-Fushinan* és Sosa Jimyosai (1938-). (Omotesenke Fushin'an Foundation, 2005d; Omotesenke Fushin'an Foundation, 2005c)

Tal com hem vist amb l'escola *Urasenke*, el nom d'*Omotesenke* també consta de varies paraules amb diferents significats: *omote* deriva de la localització de la casa de te *Fushinan*, situada de cara al carrer principal. *Omote* significa “davant” en japonès i *senke*, igual que en *Urasenke*, significa “casa de Sen”, és a dir que aquesta escola és “La casa de Sen del carrer del davant”. (The Japanese Tea Ceremony, 2011a)

Hi ha algunes diferències entre les cerimònies del te típiques d'*Urasenke* i d'*Omotesenke*. Una de les característiques de la cerimònia *Omotesenke* és el fet que, tot i que es forma una capa d'escuma en la superfície del te, es deixa el centre obert i sense escuma, anomenant-se aquest buit “llac”. A més a més, aquesta escola utilitza *susudake*, bambú fumat o bambú enfosquit, per als seus batedors, *chasen*. (The Japanese Tea Ceremony, 2011a)



Il·lustració 21: Entrada principal de l'escola *Omotesenke*.

Al contrari que en la tradició *Urasenke*, en la tradició *Omotesenke* es prefereixen els objectes simples i naturals. No obstant, això no significa que els estris i materials utilitzats en la cerimònia del te siguin barats o dolents, sinó que es considera més important que hi hagi un equilibri entre els diversos objectes per tal que cadascun d'ells rebi un grau d'atenció equilibrat dins del conjunt. (The Japanese Tea Ceremony, 2011a)

4.3. *Mushakojisenke*

Mushakojisenke és la més petita de les tres escoles *Sansenke*. Aquesta escola va ser establerta per un altre dels besnets de Sen no Rikyu i germà dels fundadors de les dues altres escoles, Ichio Soshu (1593-1675). El nom d'aquesta escola, com les anteriors, prové dels carrers on es troba situada, és a dir, el carrer *Musha no Koji*. (The Japanese Tea Ceremony, 2011a)

L'actual cap i gran mestre de l'escola *Mushakojisenke-Kankyuan* és Rikyu Koji (1945-), també anomenat Futessai Soshu, que va assumir el càrrec l'any 1988, convertint-se en la 14ena generació de l'escola *Mushakojisenke*. (Mushakouji Senke Kankyuan, s/d)



Il·lustració 22: Entrada de *Mushakojisenke*.

L'objectiu d'aquesta escola és el d'ampliar l'antiga idea de la cerimònia del te harmonitzant l'esperit modern amb la manera de fer tradicional de la cerimònia del te. És a dir, la seva creença és que «la tradició és l'acumulació d'innovació». D'aquesta manera, l'escola *Mushakojisenke* afirma haver sabut trobar el camí del te en la societat moderna, sense ajustar-se estrictament als elements del passat. (Mushakouji Senke Kankyuan, s/d)

5. La casa del te: espai i funcions

En una cerimònia del te tradicional plantejada amb cura els convidats han de passar per cinc espais diferents: el rebedor, el camí cap a la sala de te, l'espai per netejar-se de manera simbòlica, la sala d'espera, i, finalment, la sala de te. (Sato, 2004: 21)

5.1. *Yoritsuki*, el rebedor

Per començar, hi ha una habitació adequadament preparada per rebre els convidats quan arriben per participar en la cerimònia del te. Aquesta sala, s'anomena *yoritsuki*, i normalment forma part de la casa del mestre de la cerimònia. En aquesta zona els convidats se saluden, utilitzen el bany on, en cas de necessitat, es canvien de roba, tot preparant-se per a la cerimònia. És comú que alguns convidats vulguin vestir-se amb quimono, tal com es feia a les cerimònies del te tradicionals. Així mateix, admiren els objectes disposats a la sala. (Sato, 2004: 22; Fukukita, 1937)

L'amfitrió, deixa preparat un bol amb aigua calenta. Un dels convidats l'ofereix a la resta per procedir a la neteja dels paladars. A vegades se serveix aigua calenta amb arròs torrat en comptes de tan sols aigua. El mestre apareix, obrint la porta corredissa, fa una reverència als convidats i se'n torna cap a la sala de te en silenci. Això significa que tot està preparat per rebre els convidats. (Sato 2004, 22; Fukukita 1937)

La funció del rebedor és d'acollida i està adreçat als convidats. És important que els convidats es puguin relaxar i preparar per a la cerimònia del te. (Sato, 2004: 22)

5.2. *Roji*, el passadís

En una cerimònia del te tradicional, els convidats, un cop han acabat de preparar-se, surten a l'exterior, liderats pel *shokyaku*, convidat principal o d'honor. El jardí *roji* és un passadís creat expressament per guiar els convidats cap a la sala de te. En aquest passadís hi ha un camí de pedres planes, anomenades *tobiishi*, “pedres per saltar d'una a l'altra”, i *nobedan*, llargues lloses



Il·lustració 23: *Roji*, davant de la sala de te Zangetsutei.

de pedra. El mestre de la cerimònia haurà escombrat les pedres i haurà ruixat la terra amb aigua per obtenir una sensació de puresa semblant a la de la pluja. Aquesta humitat fa que la molsa que cobreix la terra es vegi fresca i verda, contrastant amb les pedres posades enginyosament. (Sato, 2004: 22; Omotesenke Fushin'an Foundation, 2005e; Fukukita, 1937)



Il·lustració 24: Camí de pedres *nobedan*.

Caminar a través d'aquest camí tan tranquil ajuda a assolir un sentiment de pau i calma. Experimentar la bellesa de la natura és una bona manera de preparar-se per la cerimònia del te. (Sato, 2004: 22; Fukukita, 1937)

5.3. *Tsukubai*, l'espai de neteja simbòlica

El camí de pedres et porta fins al *tsukubai*. Aquesta zona del jardí està composta de roques hàbilment col·locades rodejades per còdols i gespes, arbres i arbustos plantats amb cura. Aquest ordre crea una atmosfera de calma. (Sato, 2004: 23; Omotesenke Fushin'an Foundation, 2005e; Fukukita, 1937)

Hi ha una pedra plana i llarga davant d'una pica de pedra, dins de la qual l'aigua flueix constantment. Un per un, els convidats s'agenollen davant de la pica, agafen un cassó i l'omplen d'aigua per tal de netejar-se les mans i la boca. Si el dia és molt fred, l'amfitrió haurà preparat una galleda de fusta amb aigua calenta. (Sato, 2004: 23; Omotesenke Fushin'an Foundation, 2005e; Fukukita, 1937)

Aquesta neteja més física, ajuda als convidats a sentir-se frescos tant de cos com mentalment. Quan tots els convidats han acabat aquest pas, segueixen el camí de pedres fins al següent punt. (Sato, 2004: 23)



Il·lustració 25: *Tsukubai* davant de la sala de te Fushin'an.



Il·lustració 26: *Tsukubai* davant de la Sala del Fundador.

5.4. *Koshikake machiai*, la zona d'espera

Després que el convidat ha acabat amb el procés de neteja, ha d'anar cap a una zona d'espera anomenada *koshikake machiai*, i esperar els altres membres del grup. El *koshikake*, és una estructura senzilla amb un sostre i un banc col·locat arran de la paret. Mentre els convidats esperen asseguts, poden gaudir de la pau i l'harmonia del jardí. (Sato, 2004: 23; Omotesenke Fushin'an Foundation, 2005e)

Un cop tothom està esperant, el mestre de la cerimònia, que ha estat preparant les coses a l'interior, els surt a rebre. Els convidats s'aixequen i fan una reverència sense engrescar-se en cap tipus de conversa. El mestre torna a la sala de te i, aleshores, sona un gong, és el senyal perquè els convidats puguin per fi entrar a la sala de te. El so del gong simbolitza el so de les campanes d'un temple al mig de les muntanyes que anuncia l'hora del dia. L'acció d'anar a buscar els convidats s'anomena *mukaetsuke*. (Sato, 2004: 23-24; Omotesenke Fushin'an Foundation, 2005e)



Il·lustració 27: *Koshikake*.



Il·lustració 28: Dones esperant al *koshikake machiai*.

5.5. *Chashitsu*, la sala de te

Quan ja no se sent el gong, els convidats s'aixequen i el *shokyaku* guia els altres pel camí de pedres fins a la sala de te. A mesura que es van acostant a la sala, la mida de les pedres canvia, es fan més grans per tal que els convidats estiguin còmodes per observar els voltants i la sala de te des de fora. El camí condueix fins a una petita entrada a la sala. (Sato, 2004: 24)



Il·lustració 29: Sala de te Zangetsutei.

En l'arquitectura tradicional japonesa, les cases es construeixen mig metre o un metre per sobre del nivell del terra per permetre una millor circulació de l'aire i per l'emmagatzemament. Just abans d'arribar a la entrada hi ha una pedra més alta que facilitarà l'accés dels convidats al recinte. Un cop allí es treuen les sabates abans d'entrar. La sala

de te, compta amb una única entrada que mesura tan sols un metre d'alt i uns vuitanta centímetres d'ample. Aquesta entrada s'anomena *nijiriguchi*, literalment "entrada lliscant o gatejant". Sense importar el rang o estatus de la persona, tots els convidats han d'ajupir-se per entrar a la petita habitació, tots són iguals. (Sato, 2004: 24-25; Omotesenke Fushin'an Foundation, 2005e; Fukukita, 1937)

La sala de te és petita, amb un sostre baix i una mica fosca. Està construïda senzillament amb elements molt naturals, bigues de fusta i parets d'argila. (Omotesenke Fushin'an Foundation, 2005e). El paper blanc fet a mà cobreix les finestres i les portes corredisses, tot creant una atmosfera tranquil·la. (Sato, 2004: 25)



Il·lustració 30: Fushin'an *nijiriguchi*.

Els convidats, en entrar a l'habitació a través d'aquesta entrada, ja estan pràcticament en posició d'asseure's, s'acosten a la posició de davant del *tokonoma* (un petit espai elevat sobre el *washitsu*, l'habitació d'estil japonès amb pis de tatami), que serveix per exposar peces d'art. Normalment hi ha un rotllo desplegable amb cal·ligrafia, que es tria de manera que el missatge que transmet estigui relacionat amb l'específica cerimònia del te que es duu a terme. També és costum que hi hagi un arranjament floral anomenat *chahana*, "flor per la sala de te", i un recipient per l'encens. Tant les flors com el recipient per l'encens es trien depenent de l'estació de l'any. (Sato, 2004: 25; Omotesenke Fushin'an Foundation, 2005f; Fukukita, 1937)

Enfront del *tokonoma* cada convidat col·loca el seu vano davant dels genolls, observa i aprecia l'art exposat i fa una reverència en senyal de respecte abans de dirigir-se al lloc del mestre de la cerimònia per observar la tetera i altres utensilis. En acabat es

dirigeixen als respectius llocs per començar la cerimònia del te. (Sato, 2004: 25-26; Fukukita, 1937)

El mestre obre la porta corredissa que connecta la sala de te amb la cuina, anomenada *mizuya*, on s'han dut a terme els preparatius per la cerimònia. Entra en silenci i col·loca el vano davant dels seus genolls, els convidats imiten el gest i tots fan una reverència. Aleshores dona la benvinguda als



Il·lustració 31: Tokonoma a la sala de te.

convidats i, si hi ha un motiu especial per a aquest encontre, oferirà una explicació. En nom de tots els altres, el convidat principal expressarà la seva gratitud pel fet de poder gaudir d'aquesta ocasió privilegiada. Des d'aquest moment, l'amfitrió, el *shokyaku* i l'últim convidat jugaran els papers més importants. (Sato, 2004: 26)



Il·lustració 32: Mizuya, sala dels preparatius.

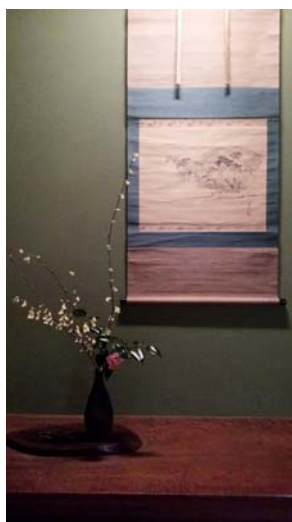


Il·lustració 33: Sala de te Shofuro.

6. Estris i materials

Kakemono: és una cal·ligrafia o pintura, de forma allargada, que penja en sentit vertical de la paret de l'interior del *tokonoma* de la sala de te. L'obra d'art es realitza sobre suports tèxtils, als extrems dels quals hi ha uns cilindres que en faciliten l'emmagatzemat. (Deal, 2006: 305)

Hanaire: gerro de flors que es troba al terra del *tokonoma*. Les flors i el gerro es trien amb cura tenint en compte les estacions de l'any; així mateix, les flors es col·loquen de manera que imitin el seu creixement natural. El gerro pot ser de bronze, ceràmica, coure o bambú. (Deal, 2006: 305; Sato, 2004: 18)



Il·lustració 34: *Kakemono* i *hanaire*.



Il·lustració 35: *Kama* i *furo*.

Kama: és la tetera que es fa servir exclusivament per bullir l'aigua i pot variar en forma i grandària. Les teteres grans es posen al *ro*, la llar de foc, i les petites es posen al *furo*, el braser. (Deal, 2006: 306; Sato, 2004: 17)

Furo: braser transportable que s'utilitza en les cerimònies de maig a octubre; a l'hivern es fa servir la llar de foc. Els brasers estan fets de bronze, metall, fusta, terrissa, etc. (Deal, 2006: 306)



Il·lustració 36: *Mizusashi*.



Il·lustració 37: *Chaire*.



Il·lustració 38: *Natsume* obert.



Il·lustració 39: Estris preparats.

Mizusashi: gerra amb aigua freda que s'utilitza per regular la temperatura de l'aigua de la tetera o per netejar algun estri. (Deal, 2006: 306; Sato, 2004: 18)

Chaire i *natsume:* són dos tipus de contenidors pel te. El primer s'utilitza per guardar el te més atapeït, i el segon per guardar el te més fi. El

chaire és de ceràmica i es guarda en bosses de seda anomenades *shifuku*. El *natsume* pot ser de fusta o bambú. (Deal, 2006: 306; Sato, 2004: 14-15)

Chashaku: és un palet de bambú, o d'altres materials, que fa de cullera per agafar el te del contenidor i abocar-lo a la tassa. (Deal, 2006: 306; Sato, 2004: 15)

Chawan: és la tassa, o bol, del te. És un dels elements més importants de la cerimònia ja que serveix d'enllaç entre l'amfitrió i els convidats. Fet de diferents mides, formes i tipus, el *chawan* expressa el grau de formalitat de la cerimònia, referències estacionals, etc. No té nanses i no s'ha d'omplir fins a dalt. (Deal, 2006: 306; Sato, 2004: 14)



Il·lustració 40: Natsume i chashaku.



Il·lustració 41: Chawan.

Futaoki: peça de bambú o altres materials que serveix per recolzar-hi el cullerot de l'aigua. Hi ha set tipus diferents de *futaoki* famosos segons el mestre Sen no Rikyu. Cadascun té el seu ús específic i en general són fets de bambú. (Deal, 2006: 306; Sato, 2004: 20)

Hishaku: és el cullerot d'aigua. Depenent de la forma del mànec es fa servir amb el *ro* o amb el *furo*. (Deal, 2006: 306; Sato, 2004: 16)



Il·lustració 42: Futaoki i Hishaku.

Kensui: bol on es llença l'aigua utilitzada per rentar els utensilis. (Deal, 2006: 306; Sato, 2004: 18)

Chasen: batedor de bambú amb el qual es remena el te en pols amb l'aigua calenta per preparar la beguda. (Deal, 2006: 306; Sato, 2004: 15)



Il·lustració 43: *Kensui*.



Il·lustració 44: *Chasen*.

Chakin: un petit drap de lli usat per netejar el bol de te. (Deal, 2006: 306; Sato, 2004: 17)

Fukusa: és un petit mocador de seda que s'usa per netejar o purificar els utensilis. Tot i que n'hi ha de moltes varietats de colors, normalment és taronja o vermell per a les dones i lila per als homes. Poden tenir alguns dissenys o fins i tot els autògrafs de grans mestres del te. Per tal d'escollir un *fukusa* o un altre, es tenen en compte diversos factors, com ara l'estació de l'any en què es practica la cerimònia, l'ocasió, o el color de la roba que es vesteix, etc. (Sato, 2004: 16-17)



Il·lustració 45: *Fukusa*.



Il·lustració 46: *Chakin*.

6.1. Estris dels convidats

Youji: petita forquilla d'acer inoxidable, o de fusta, que porten els convidats a la cerimònia del te. Serveix per menjar els dolços oferts abans del te, i també, per tallar aquests dolços en parts més petites en cas que fossin massa grans per menjar-los d'un sol mos. (The Japanese Tea Ceremony, 2011b)



Il·lustració 47: *Youji* i estoig.



Il·lustració 48: *Youji* de fusta i *kaishi*.

Kaishi: tipus de paper que porten els convidats i, a vegades, el mestre de la cerimònia. Generalment, aquest paper ve en paquets d'una trentena de fulls i es dobleguen per la meitat. El paquet es guarda a el doblec del coll del quimono, a l'altura del pit. Quan s'ofereixen els dolços es posen a sobre del *kaishi* amb uns bastonets afilats anomenats *kuromoji*. (The Japanese Tea Ceremony, 2011b)

En algunes ocasions, el mestre pot portar alguns *kaishi* per tal de netejar el *chashaku* al final de la cerimònia si el *fukusa* que s'està utilitzant és valuós. Així mateix, els pot fer servir per netejar aigua o te que hagi pogut esquitxar el tatami. (The Japanese Tea Ceremony, 2011b)

Sensu: vano tradicional japonès que en la cerimònia del te es col·loca, plegat, davant dels genolls com a senyal d'educació i respecte, quan se saluda al mestre de la cerimònia o es fa una reverència abans de prendre el te. (The Japanese Tea Ceremony, 2011b)

El primer convidat, o convidat d'honor, ha de deixar el vano a la seva dreta, mentre que la resta de convidats l'han de deixar al seu darrere. El vano mai s'ha d'obrir durant la cerimònia. (The Japanese Tea Ceremony, 2011b)



Il·lustració 49: *Wagashi* i *kuromoji*.

Aquest vano pot estar decorat amb tota mena de dibuixos i pintures. Aquests poden representar l'estació, un vell conte popular o simplement un paisatge. (The Japanese Tea Ceremony, 2011b)



Il·lustració 50: *Sensu*.



Il·lustració 51: *Kobukusa*.

Kobukusa: petit mocador de seda que es posa a sota de la tassa del te, *chawan*, o d'altres estris de valor abans d'observar-los acuradament, com a mesura de protecció. Aquest mocador es pot trobar en colors varis i també amb diferents estampats. Les dones solen utilitzar colors més intensos mentre que els homes n'usen de més apagats. (The Japanese Tea Ceremony, 2011b; Sato, 2004: 16-17)

Aquest mocador ha de ser desplegat del tot i s'ha de col·locar al palmell de la mà esquerra. Amb la mà dreta el *chawan* es col·loca al damunt del *kobukusa*. Un cop sentim que sostenim la tassa fermament amb les dues mans, es pot beure i gaudir del te. En acabat, el *chawan* es col·loca altre cop davant dels genolls i s'observa el mocador atentament abans de passar-lo al següent convidat amb la mà dreta. (The Japanese Tea Ceremony, 2011b). De la mateixa manera, aquest mocador de seda serveix perquè els convidats no es cremin les mans si la tassa de te és massa calenta. (Sato, 2004: 16)

7. Descripció de la cerimònia

La preparació de la cerimònia del te s'anomena *temae*. La cerimònia pot variar segons el motiu de la trobada. Així doncs, es pot dur a terme una cerimònia del te formal i completa, on se serveix un àpat, anomenat *kaiseki*, seguit per dolços tous, abans de prendre un "te dens", *koicha*; seguidament s'ofereixen dolços secs i, finalment, es pren un "te fi", *usucha*. Aquest és considerat un esdeveniment molt exclusiu, amb cinc o

sis convidats, i pot arribar a durar fins a quatre hores (Fukukita, 1937). Es pot celebrar aquesta mateixa cerimònia sense la part final -quan es prenen els dolços secs i es beu l'*usucha*-, per tal d'estalviar temps (Fukukita, 1937). També és possible gaudir d'una cerimònia més informal on només se serveixen dolços i es beu *usucha*.

7.1. *Chaji*, la cerimònia completa

Com hem vist anteriorment, en una cerimònia del te formal i completa, els convidats es reuneixen en una sala d'espera abans de recórrer el jardí, on es netejaran i esperaran a ser rebuts pel mestre de la cerimònia, l'amfitrió. Un cop entren a la sala de te, els convidats admiren els objectes exposats al *tokonoma* abans d'asseure's, de genolls, als seus llocs respectius.



Il·lustració 52: Convidat entrant a la sala de te.



Il·lustració 53: Caminant tres passos cada mig tatami.



Il·lustració 54: Admirant el *tokonoma*.



Il·lustració 55: Posant el carbó vegetal.



Il·lustració 56: Servint l'àpat *kaiseki*.



Il·lustració 57: Àpat *kaiseki*.

Després d'intercanviar salutacions, el mestre posa el carbó vegetal al foc i serveix un àpat lleuger amb aliments específics de l'estació. Quan tothom ha acabat de menjar, se serveixen els dolços no secs. El convidat principal, assegut a prop del *tokonoma*, és el primer a servir-se. Abans de posar el dolç, amb els bastonets *kuromoji*, al damunt del paper *kaishi*, n'extreu un full i el col·loca al damunt de la pila. Al seu damunt es col·loca el dolç. Els bastonets es netegen amb la cantonada dreta del paper *kaishi* abans de tornar-los a deixar al bol dels dolços, un símbol de deferència i respecte

envers la següent persona que els ha d'utilitzar. El dolç es menja sencer, o, a vegades, es talla amb la forquilla *youji*. (Web Japan, 2011; 4; Fukukita, 1937; The Japanese Tea Ceremony, 2011b)



II·lustració 58: El convidat principal col·loca els dolços entre ell mateix i el segon convidat, i els dos fan una reverència.



II·lustració 59: Torna a posar el bol davant seu, fa una reverència al mestre i diu: "okashi wo chodai shimasu", (gràcies pels dolços rebuts).



II·lustració 60: Col·loca els *kaishi* davant seu, al damunt hi posa els *kuromoji*. Treu la tapa del bol i després d'admirar-la, la deixa a la dreta.



II·lustració 61: Usant els *kuromoji*, posa el dolç sobre el paper.



II·lustració 62: Neteja els bastonets amb la cantonada dreta del paper.



II·lustració 63: Tapa el bol i torna a deixar els bastonets a sobre abans de passar-lo al proper convidat.

Després de menjar els dolços, el paquet es posa davant dels genolls i es neteja la forquilla abans de guardar-la. El full emprat, que estava a dalt de tot de la pila, es doblega diverses vegades abans de posar-lo dins de la màniga per llençar-lo més tard. Els *kaishi* sense estrenar es tornen a guardar dins del quimono. Els convidats japonesos, normalment, porten els seus propis *kaishi*, però l'amfitrió també en pot proveir. El bol o safata amb els dolços es va passant a cada convidat, d'un a un, fins que tots s'han servit. (The Japanese Tea Ceremonyb, 2011; Fukukita, 1937)

En acabar de menjar, els convidats tornen al *koshikake*, on esperen que l'amfitrió els torni a avisar per servir-los el te. Normalment, el gong torna a sonar com a senyal que ja poden tornar a la sala de te. Sona de cinc a set vegades, i des del primer gong, els convidats fan silenci i s'aixequen, preparats per entrar en el mateix ordre d'abans. (Web Japan, 2011: 4; Fukukita, 1937)



II·lustració 64: Esperant abans de prendre el te.

El *mizusashi*, el *chaire* o el *natsume* estan ja preparats en el seu lloc específic abans que el mestre de la cerimònia entri amb la tassa del te, *chawan*, agafada amb les dues mans. Dins de la tassa hi porta el *chasen*, el *chakin* i el *chashaku*. El mestre torna a la sala dels preparatius per agafar el *kensui*, el *hishaku* i el *futaoki*. (Fukukita, 1937)



Il·lustració 65: Preparació a la *mizuya*.

El *natsume* o *chaire*, el *chashaku* i el *chawan* es netegen amb cura i d'una manera específica, un acte simbòlic de purificació. El te dens, *koicha*, es prepara en silenci. El mestre afegeix tres cullerades de *matcha* a la tassa. Agafa el cullerot, delicadament, i el posa ben endins de la tetera, traient-lo ple d'aigua calenta. Afegeix una mica de l'aigua calenta; si en sobra, es retorna a la tetera. La barreja s'agita suaument amb el batedor. La consistència és més viscosa que la de l'*usucha*. Un cop preparat el te, la tassa es passa d'un convidat a l'altre i cadascun en beu uns quants glops. El fet de compartir la mateixa tassa augmenta el sentiment d'unió en la reunió. (Web Japan, 2011: 4; Fukukita, 1937)



Il·lustració 66: Mestre preparant el *koicha*.



Il·lustració 67: *Koicha*.

El mestre de la cerimònia afegeix més carbó al foc, serveix els dolços secs, que es poden menjar amb les mans, i prepara l'*usucha*, amb més aigua que l'anterior te i agitant vigorosament el batedor per tal de crear una capa d'escuma; la textura és més lleugera que la del *koicha*. Durant aquesta última etapa, l'ambient ja ha perdut gravetat i els convidats inicien converses sobre els utensilis i les decoracions escollides per a l'ocasió. Normalment són liderades pel *shokyaku*, que actua de representant dels altres

convidats i treballa conjuntament amb l'amfitrió per tal que la vetllada es desenvolupi adequadament. (Web Japan, 2011: 4)

7.2. Rebre i prendre el te

De la mateixa manera que per preparar el te, a l'hora de prendre'l també hi ha certes normes o passos a seguir. Depenent de si es pren el *koicha* o l'*usucha*, el procediment és diferent. Tanmateix, en ambdós casos el te se serveix amb la part frontal de la tassa, és a dir, on hi ha el disseny més bonic, de cara al convidat. El convidat admira la bellesa de la tassa i procura no embrutar-ne aquesta part. Quan se serveix el *koicha*, tots els convidats beuen de la mateixa tassa passant-se-la els uns als altres; en canvi, l'*usucha* se serveix de manera individual i, mentre el primer convidat pren el te, el mestre prepara una altra tassa pel segon convidat. Quan el primer torna la tassa al mestre, aquesta es renta bé per utilitzar-la pel tercer convidat, i així successivament. (Web Japan, 2011: 5; Fukukita, 1937)



Il·lustració 68: Mestre preparant l'*usucha*.



Il·lustració 69: *Usucha*.

Normalment, el convidat principal s'acosta a agafar la tassa del te, lliscant de genolls, sense aixecar-se; tot i que, si la cerimònia es duu a terme en una habitació gran, és normal que un ajudant del mestre de la cerimònia passi la tassa del te als convidats, utilitzant el *kobukusa* com una mena de safata. (Sato, 2004: 16)

El primer pas consisteix a posar la tassa entre el *shokyaku* i el següent convidat, el primer fa una reverència i diu "*osaki ni*" ("disculpeu, passo al seu davant"), disculpant-se per beure primer. Aleshores, es posa la tassa davant dels genolls i fa una reverència a l'amfitrió, tot dient "*otemae chodai itashimasu*", agraint la preparació del te. A continuació, el convidat es posa la tassa sobre el palmell de la mà esquerra i, agafant-la amb la mà dreta, l'aixeca més amunt i fa una lleugera inclinació amb el cap

en senyal de respecte. Evita beure per la part frontal i la gira dues vegades en el sentit de les agulles del rellotge, de manera que el disseny quedi de cara al mestre de la cerimònia. (Web Japan, 2011: 5; Fukukita, 1937)



Il·lustració 70: Amb la mà dreta, el *shokyaku* posa la tassa dins de la línia del tatami, entre ell mateix i el segon convidat.



Il·lustració 71: Els dos fan una reverència mentre el primer diu “*osaki ni*”.



Il·lustració 72: Posant la tassa davant seu, fa una reverència i agraeix la preparació del te, dient “*otemae chodai itashimasu*”.



Il·lustració 73: Posa la tassa sobre el palmell de la mà esquerra i agafant-la amb la mà dreta, l'aixeca i fa una lleugera inclinació amb el cap.



Il·lustració 74: Amb la mà dreta gira la tassa dues vegades, quedant la part frontal encarant al mestre.



Il·lustració 75: Agafant la tassa amb les dues mans, el convidat fa uns quants glops.

Després de prendre uns tres glops de te, el convidat deixa la tassa davant seu i neteja la vora amb la cantonada d'un paper *kaishi*, o amb dos dits en el cas de l'*usucha*. Seguidament, torna a agafar-la amb la mà dreta, i posant-la sobre el palmell de la mà esquerra, la gira en sentit contrari per deixar-la en la seva posició original abans de passar-la al següent convidat. Finalment, es torna a fer una reverència. Quan la tassa arriba a l'últim convidat, aquest ha d'acabar-se la beguda. (Web Japan, 2011: 5; Fukukita, 1937)



Il·lustració 76: Neteja la vora amb els dits, que s'eixuguen al paper *kaishi*.



Il·lustració 77: Gira la tassa en sentit contrari a les agulles del rellotge per deixar-la en la posició original.

Quan tots els convidats ja han begut, l'últim d'ells i el convidat principal s'acosten al mestre i amfitrió de la cerimònia. L'últim convidat torna la tassa al *shokyaku* per tal que l'examini. Aquest observa la tassa amb cura i, fins i tot, la posa cap per baix per examinar-la millor. La tassa se sosté arran del tatami, ja que si s'agafés i s'observés des de molt amunt podria caure i trencar-se. Quan tots els convidats han pogut apreciar la tassa, el convidat principal la porta fins al mestre, després de girar-la de manera que la part frontal quedi de cara a aquest. Així mateix, els convidats també observen i admiren el *natsume* o *chaire* i el *chashaku*. El mestre neteja la tassa i els utensilis de manera semblant a com ho ha fet al començament de la cerimònia. (Web Japan, 2011: 5; Fukukita, 1937)

Quan la tassa, el *natsume* o *chaire* i el *chashaku* ja s'han tornat al mestre, la part més formal de la cerimònia ja s'ha acabat. En aquest moment, se serveix l'*usucha*, de manera més informal. Com explicàvem anteriorment, això ofereix una oportunitat de parlar lliurement, sempre a propòsit de la cerimònia del te o dels utensilis utilitzats. (Fukukita, 1937)



Il·lustració 78: El convidat examina la tassa amb cura.



Il·lustració 79: Observant els utensilis usats.

8. Per acabar

Tal com ens proposàvem a la introducció, l'objectiu d'aquest treball era aprofundir en tots els aspectes que componen la cerimònia del te. En primer lloc, hem descobert la història de l'ús del te, des dels seus orígens com a beguda medicinal, passant per la creació d'un ritual o cerimònia, així com hem pogut aprendre com aquesta cerimònia ha anat canviant a mesura que passava el temps i canviaven els costums de les diferents èpoques, fins a arribar a l'actualitat i a les versions més innovadores d'aquesta cerimònia convertida en art.

Així mateix, hem pogut observar un fenomen molt significatiu que va tenir lloc a partir de l'època Meiji (1868-1912). Mentre que el Japó estava immers en un procés de modernització (occidentalització), els homes van deixar de banda els aspectes més tradicionals de la seva cultura per submergir-se en aquest procés de canvi. D'aquesta manera, el sector masculí de la societat es convertí en el gran representant de l'avenç i la modernitat. És en aquest context, quan la meitat femenina de la població, fins ara pràcticament privada de cultivar arts com la cerimònia del te, pren el relleu del *sado*, que ells han abandonat. En un moment de canvi accelerat, les dones són "convidades" a mantenir la identitat nacional, convertint-se en les representants de la cultura i la tradició. (Sievers, 1983: 15)

A continuació, hem descobert que tot i no haver-hi grans fonts d'informació, la cerimònia del te no ha romàs tan sols al Japó sinó que també s'ha estès i, avui en dia, hi ha practicants d'arreu del món. Hem tingut la sort de poder entrevistar a una d'aquestes persones que es va sentir atreta per la cerimònia del te perquè és un ritual que combina les altres arts tradicionals japoneses, tal com comentàvem al principi del treball. Gràcies a ella hem conegut un grup de practicants de la cerimònia del te japonesa de Barcelona i hem confirmat que és un art que requereix anys d'estudi i pràctica per arribar a dominar-lo adequadament.

.En tercer lloc, hem descobert les escoles *Sansenke*, les tres principals escoles del te del Japó; així mateix, hem fet un petit recorregut per les diferents estances que conformen l'espai on es realitza una cerimònia del te tradicional fins a arribar a la mateixa sala de te; i hem après quins estris s'usen en aquesta cerimònia i per a què s'utilitzen.

Finalment, hem vist com es duu a terme una cerimònia del te formal i completa, i hem pogut aprendre els passos que segueixen tant el mestre com els convidats.

Per tant, per acabar, podem afirmar que hem assolit els objectius que ens proposàvem al començament d'aquest treball i que hem après força sobre aquest apassionant tema de la cerimònia del te japonesa i el món que l'envolta. Ara tan sols resta posar-se a practicar.

9. Referències bibliogràfiques

DEAL, William E (2006). *Handbook to Life in Medieval and Early Modern Japan*. New York: Oxford University.

EUBANK, Donald (2010). «Japanese tea ceremony gets a 21st-century upgrade for office workers». *Tokyo: CNN Travel* <<http://travel.cnn.com/tokyo/drink/japanese-tea-ceremony-gets-fresh-update-busy-salarymen-and-office-ladies-774458>> [Consulta: 10 març 2016].

FUKUKITA, Yasunoke (1937). *Cha-no-yu, Tea Cult of Japan* <<http://terebess.hu/english/fukukita.html>> [Consulta: 09 maig 16].

JAPAN TWO BETA (2010). «Experiencing Tea Ceremony Class» <<http://blog.japantwo.com/2010/08/27/1399>> [Consulta 10 març 2016].

KIRKPATRICK, Melanie (2009). «A Tea Ceremony for Today». *New York: The Wall Street Journal* <<http://www.wsj.com/articles/SB124156010772588959>> [Consulta: 10 març 2016].

MUSHAKOUJI SENKE KANKYUAN (s/d). «Greetings». <<http://www.mushakouji-senke.or.jp/english/>> [Consulta: 22 març 2016]

OKAKURA, Kazuko (1989). *The book of tea*. Tokyo: Kodansha International.

OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005a). «History of Chanoyu». <<http://www.omotesenke.jp/english/list2/list2-1/list2-1-1/>> [Consulta: 10 novembre 15].

OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005b). «Chanoyu of Modern times and today- the decline and revival of Sado». <<http://www.omotesenke.jp/english/list3/list3-3/list3-3-5/>> [Consulta: 22 març 2016].

OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005c). «Chanoyu in the Meiji Period». <<http://www.omotesenke.jp/english/list2/list2-1/list2-1-8/>> [Consulta: 22 març 2016].

OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005d). «The Separation of the three Sen families». <<http://www.omotesenke.jp/english/list3/list3-3/list3-3-3/>> [Consulta: 22 març 2016].

OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005e). «The Tea Room and the Tea Garden». <<http://www.omotesenke.jp/english/list4/>> [Consulta: 06 maig 16].

OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005f). «Forms and Behaviour». <<http://www.omotesenke.jp/english/list5/>> [Consulta: 09 maig 16].

REIDER, Noriko Tsunoda (2012). «Chanoyu: Following Ceremony to a Tea». *Phi Kappa Phi Forum*, 92, 3, p. 8.

SATO, Shozo (2004). *Tea Ceremony: Explore the unique Japanese tradition of sharing tea*. Tokyo: Tuttle Publishing.

SIEVERS, Sharon L. (1983). *Flowers in salt*, Stanford, California: Stanford University.

THE JAPANESE TEA CEREMONY (2011a). «Sansenke Tea Schools in Japan» <<http://japanese-tea-ceremony.net/schools.html>> [Consulta: 22 març 2016].

THE JAPANESE TEA CEREMONY (2011b). «Tea Ceremony Equipment for Guests» <http://japanese-tea-ceremony.net/equipment_guest.html> [Consulta: 22 març 2016].

URASENKE KONNICHIAN (2015a). «An introduction to Chado» <<http://www.urasenke.or.jp/texte/chado/chado2.html>> [Consulta: 10 desembre 2015].

URASENKE KONNICHIAN (2015b). «Chado outside Japan» <<http://www.urasenke.or.jp/texte/>> [Consulta: 20 abril 2016].

URASENKE KONNICHIAN (2015c). «Greetings from Iemoto SEN Soshitsu XVI»
<<http://www.urasenke.or.jp/texte/greetings/greetings.html>> [Consulta: 22 març 2016].

URASENKE KONNICHIAN (2015d). «Urasenke Foundation Offices and
Chado Urasenke Tankokai Associations»
<http://www.urasenke.or.jp/texte/world/branches_associations.html> [Consulta: 05
maig 2016].

URASENKE KONNICHIAN (2015e). «Urasenke Participates in Expo Milano 2015»
<http://www.urasenke.or.jp/texte/world/e_world09/eworld09.html> [Consulta: 22 abril
2016].

URASENKE KONNICHIAN (2015f). «The Urasenke Legacy, Family Lineage»
<<http://www.urasenke.or.jp/texte/legacy/lineage1.html>> [Consulta: 22 març 2016].

URASENKE KONNICHIAN (2016a). «65th Year of Dr. Genshitsu SEN's International
Work and 65th Anniversary of the Urasenke Tankokai Hawaii Association»
<http://www.urasenke.or.jp/texte/world/e_world21/eworld21.html> [Consulta: 05 maig
2016].

URASENKE KONNICHIAN (2016b). «Sen Makiko Introduces Chado in the UAE»
<http://www.urasenke.or.jp/texte/world/e_world22/eworld22.html> [Consulta: 05 maig
2016].

VARLEY, Paul (2000). *Japanese Culture*. Honolulu: University of Hawaii.

WEB JAPAN (2011). «La Ceremonia del té» <<http://web-japan.org/factsheet/es/index.html>> [Consulta: 06 maig 2016].

10. Bibliografia consultada

ANDERSON, Jennifer L (1991). *An Introduction to Japanese Tea Ritual*. Albany: State University of New York.

CHIKAMATSU, Shigenori (2009). *Stories from a tearoomwindow : lore and legends of the Japanese tea ceremony*. Tokyo [etc.]: Tuttle Classics.

MORI, Barbara (1991). «The Tea Ceremony: A Transformed Japanese Ritual». *Gender and Society*, Vol. 5, No. 1, p. 86-97.

SADLER, A.L. (2008). *The Japanese Tea Ceremony: Cha-no-yu*. Tokyo: Tuttle Classics.

SEN, Soshitsu (1979). *Chado: The Japanese Way of Tea*. New York: Weatherhill.

11. Referències bibliogràfiques de les il·lustracions

Il·lustració 1: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Covered tea plantation» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list1/>

Il·lustració 2: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Grinding tea in a tea mortar» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list1/>

Il·lustració 3: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Portrait of Zen master Eisai» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list2/>

Il·lustració 4: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Portrait of Rikyu 2» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list3/>

Il·lustració 5: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Tawafuru table for ryurei (tea procedure using table and stools) with makie (gold-or silver-sprinkled lacquer) design of yugao flowers. Property of Horinouchi family» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list2/list2-1/list2-1-8/>

Il·lustració 6: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «School chanoyu 1» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list2/>

Il·lustració 7: KISHIMOTO, Sakiko (2010). «The modern "Way of Tea" can incorporate even cute manga characters» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://travel.cnn.com/tokyo/drink/japanese-tea-ceremony-gets-fresh-update-busy-salarymen-and-office-ladies-774458/>

Il·lustració 8: KISHIMOTO, Sakiko (2010). «Tea ceremony made easy in your home» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://travel.cnn.com/tokyo/drink/japanese-tea-ceremony-gets-fresh-update-busy-salarymen-and-office-ladies-774458/>

Il·lustració 9: KISHIMOTO, Sakiko (2010). «Japanese tea ceremony. Candies for after are all prepared» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://travel.cnn.com/tokyo/drink/japanese-tea-ceremony-gets-fresh-update-busy-salarymen-and-office-ladies-774458/>

Il·lustració 10: KISHIMOTO, Sakiko (2010). «Japanese tea ceremony. The new "Way of tea" - modern and minimal» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://travel.cnn.com/tokyo/drink/japanese-tea-ceremony-gets-fresh-update-busy-salarymen-and-office-ladies-774458/>

Il·lustració 11: KISHIMOTO, Sakiko (2010). «Japanese tea ceremony. Preparing the essentials» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://travel.cnn.com/tokyo/drink/japanese-tea-ceremony-gets-fresh-update-busy-salarymen-and-office-ladies-774458/>

Il·lustració 12: URASENKE KONNICHIAN (2015). «The Japan Pavillion ribbon-cutting ceremony» [Il·lustració]. Recuperat de: http://www.urasenke.or.jp/texte/world/e_world09/eworld09.html

Il·lustració 13: URASENKE KONNICHIAN (2015). «View of the Event Plaza stage during a chado demonstration» [Il·lustració]. Recuperat de: http://www.urasenke.or.jp/texte/world/e_world09/eworld09.html

Il·lustració 14: URASENKE KONNICHIAN (2016). «Some of the alumni take commemorative photo with Dr. Sen on the day of the chakai» [Il·lustració]. Recuperat de: http://www.urasenke.or.jp/texte/world/e_world21/eworld21.html

Il·lustració 15: URASENKE KONNICHIAN (2016). «Many of the guests received their tea in tea bowls clearly having a Hawaiian theme» [Il·lustració]. Recuperat de: http://www.urasenke.or.jp/texte/world/e_world21/eworld21.html

- II·lustració 16:** URASENKE KONNICHIAN (2016). «Makiko provides explanations about chado and the temae» [II·lustració]. Recuperat de: http://www.urasenke.or.jp/texte/world/e_world22/eworld22.html
- II·lustració 17:** URASENKE KONNICHIAN (2016). «Sheikha Nawar Al Qassimi drinks the tea» [II·lustració]. Recuperat de: http://www.urasenke.or.jp/texte/world/e_world22/eworld22.html
- II·lustració 18:** «Laura en quimono» [II·lustració realitzada per l'autora].
- II·lustració 19:** «Preparació de la cerimònia del te» [II·lustració realitzada per l'autora].
- II·lustració 20:** URASENKE KONNICHIAN (2015). «兜門 新緑» [II·lustració]. Recuperat de: <http://www.urasenke.or.jp/index2.php>
- II·lustració 21:** OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Omotesenke Main gate» [II·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list3/>
- II·lustració 22:** MUSHAKOUJI SENKE KANKYUAN (s/d). «Entrance» [II·lustració]. Recuperat de: <http://www.mushakouji-senke.or.jp/tearoom/en/#tearoom02>
- II·lustració 23:** OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Zangetsutei tea garden» [II·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list4/list4-1/list4-1-10/>
- II·lustració 24:** OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Nobedan stone pathway» [II·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list4/list4-1/list4-1-10/>
- II·lustració 25:** OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Stone wash basin» [II·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list4/>
- II·lustració 26:** OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Stone wash basin» [II·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list4/>
- II·lustració 27:** OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Outer waiting arbour» [II·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list4/>
- II·lustració 28:** URASENKE KONNICHIAN (2016). «腰掛待合» [II·lustració]. Recuperat de: <http://www.urasenke.or.jp/index2.php>
- II·lustració 29:** OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Zangetsutei tearoom » [II·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list4/>
- II·lustració 30:** OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Fushin'an Nijiriguchi» [II·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list4/>

- Il·lustració 31:** URASENKE KONNICHIAN (2016). «咄々斎» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.urasenke.or.jp/textc/chashitu/totutotu.html>
- Il·lustració 32:** OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Preparation room» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list4/>
- Il·lustració 33:** OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Shofuro tearoom» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list4/>
- Il·lustració 34:** «Kakemono i hanaire» [Il·lustració realitzada per l'autora].
- Il·lustració 35:** «Kama i furo» [Il·lustració realitzada per l'autora].
- Il·lustració 36:** «Mizusashi» [Il·lustració realitzada per l'autora].
- Il·lustració 37:** CHANOYUONLINESHOP (2016). «Tamba Chaire - Japanese Signed Pottery Tea Caddy» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://chano-yu.com/tamba-chaire-japanese-signed-pottery-tea-caddy-1978/>
- Il·lustració 38:** «Natsume obert» [Il·lustració realitzada per l'autora].
- Il·lustració 39:** «Estris preparats per a la cerimònia del te» [Il·lustració realitzada per l'autora].
- Il·lustració 40:** «Natsume i chashaku» [Il·lustració realitzada per l'autora].
- Il·lustració 41:** «Chawan» [Il·lustració realitzada per l'autora].
- Il·lustració 42:** «Futaoki i hishaku» [Il·lustració realitzada per l'autora].
- Il·lustració 43:** «Kensui» [Il·lustració realitzada per l'autora].
- Il·lustració 44:** «Chasen» [Il·lustració realitzada per l'autora].
- Il·lustració 45:** «Fukusa» [Il·lustració realitzada per l'autora].
- Il·lustració 46:** «Chakin» [Il·lustració realitzada per l'autora].
- Il·lustració 47:** THE JAPANESE TEA CEREMONY (2011). «Youji and youji holder» [Il·lustració]. Recuperat de: http://japanese-tea-ceremony.net/equipment_guest.html
- Il·lustració 48:** «Youji de fusta i kaishi» [Il·lustració realitzada per l'autora].
- Il·lustració 49:** «Wagashi i kuromoji» [Il·lustració realitzada per l'autora].
- Il·lustració 50:** THE JAPANESE TEA CEREMONY (2011). «Sensu folding fan in folded and unfolded state» [Il·lustració]. Recuperat de: http://japanese-tea-ceremony.net/equipment_guest.html
- Il·lustració 51:** «Kobukusa» [Il·lustració realitzada per l'autora].

Il·lustració 52: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Entering the tearoom» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list5/list5-1/list5-1-1/>

Il·lustració 53: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Walking on tatami» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list5/list5-1/list5-1-1/>

Il·lustració 54: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Viewing the alcove» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list5/list5-1/list5-1-1/>

Il·lustració 55: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «First charcoal procedure» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list5/list5-3/list5-3-3/>

Il·lustració 56: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Kaiseki cuisine» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list5/list5-3/list5-3-3/>

Il·lustració 57: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Tray of kaiseki food» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list5/list5-3/list5-3-3/>

Il·lustració 58: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Bowling» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list5/list5-1/list5-1-2/>

Il·lustració 59: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Bowling to the host» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list5/list5-1/list5-1-2/>

Il·lustració 60: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Placing the lid» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list5/list5-1/list5-1-2/>

Il·lustració 61: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Taking a sweet» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list5/list5-1/list5-1-2/>

Il·lustració 62: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Cleaning the sweet pick» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list5/list5-1/list5-1-2/>

Il·lustració 63: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Passing to the next guest» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list5/list5-1/list5-1-2/>

Il·lustració 64: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «The middle break» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list5/list5-3/list5-3-4/>

Il·lustració 65: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Preparation in the mizuya» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list5/list5-1/list5-1-2/>

Il·lustració 66: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Thick tea» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list5/list5-3/list5-3-4/>

Il·lustració 67: CAICEDO, Ricardo (2016). «Matcha» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.myjapanesegreentea.com/matcha>

Il·lustració 68: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Thin tea» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list5/list5-3/list5-3-4/>

Il·lustració 69: «Usucha» [Il·lustració realitzada per l'autora].

Il·lustració 70: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Placing the tea bowl» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list5/list5-1/list5-1-2/>

Il·lustració 71: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Bowling» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list5/list5-1/list5-1-2/>

Il·lustració 72: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Bowling to the host» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list5/list5-1/list5-1-2/>

Il·lustració 73: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Raising the tea bowl» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list5/list5-1/list5-1-2/>

Il·lustració 74: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Avoiding the front of tea bowl» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list5/list5-1/list5-1-2/>

Il·lustració 75: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Drinking tea» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list5/list5-1/list5-1-2/>

Il·lustració 76: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Wiping with the fingers» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list5/list5-1/list5-1-2/>

Il·lustració 77: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Turning the tea bowl back» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list5/list5-1/list5-1-2/>

Il·lustració 78: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Viewing the inside and foot» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list5/list5-1/list5-1-2/>

Il·lustració 79: OMOTESENKE FUSHIN'AN FOUNDATION (2005). «Viewing the three utensils» [Il·lustració]. Recuperat de: <http://www.omotesenke.jp/english/list5/list5-3/list5-3-4/>